STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 57087
28 oktober 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier GTS „TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 382 van 15 oktober 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 15 december 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 382/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Prlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK"

EU-nummer: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

„VERENIGD KONINKRIJK"

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork"

2. Productcategorie

Klasse 1.1. Vers vlees (en slachtafval)

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is:

– ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel
– ☐ vervaardigd uit grondstoffen of ingrediënten die van oudsher worden gebruikt.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" komt van varkens die zijn gefokt volgens een methode die in de praktijk traditioneel is. Door deze traditionele fokmethode kan het varken op een trager, natuurlijker tempo groeien, terwijl stressniveaus tot een minimum beperkt blijven en de levenskwaliteit van het varken hoog is.

3.2 De naam:

– ☐ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden
– ☒ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product

De unieke kenmerken van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" die hierboven worden genoemd, geven het product zijn specifieke karakter.

Karkas
– Goede lendenspier en lange lende
– Goed ontwikkelde hammen
– Minimale rugspekdikte van 10 mm bij een varkensvleesgewicht („pork weight”) van > 50 kg (slachtgewicht) en minimale rugspekdikte van 14 mm bij een zwaar gewicht van > 75 kg (slachtgewicht)
– Licht van kleur maar wordt donkerder naarmate het varken een hoger slachtgewicht bereikt

Na bereiding door verhitting
– Een fijne smaak en een geurig aroma die zich beide ontwikkelen tijdens het besterven
– Mals door de globaal hogere vetpercentages in het vlees

Deze kenmerken worden verkregen door de combinatie van twee elementen: de traditionele fokmethode; en het feit dat de varkens Welshe stamboekvarkens moeten zijn. Het Welshe stamboekras kent een lange geschiedenis van selectief fokken op deze specifieke karkas- en eeteigenschappen.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze Verordening)

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” is varkensvlees van Welshe stamboekvarkens die zijn gefokt volgens een traditioneel productiesysteem. Het karkas van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” staat bekend om zijn fijne verdeling die zorgt voor een goede lendenspier, een lange lendenlengte en goed ontwikkelde hammen. Het heeft een hoge vleesopbrengst van minimaal 65% en heeft bij elk gewicht een goede vleeskwaliteit. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” heeft de neiging om vet op te slaan, maar met een minimale rugspekdikte van 10 mm bij varkensvleesgewicht en 14 mm bij zwaarder gewicht (75 kg slachtgewicht) is dit niet buitensporig. Het vlees is licht van kleur zoals is bepaald door een onafhankelijke chromameteranalyse die lage rood- en geelwaarden aangaf, hetgeen een minder intense vleeskleur geeft. Deze vleeskleur zal donkerder worden naarmate het varken een zwaarder slachtgewicht krijgt en bij een hoger slachtgewicht is er een zichtbare dooradering van intramusculair vet (marmering) zonder buitensporig dik rugspek.
Als het vlees door verhitting bereid wordt, heeft het een fijne, sappige varkensvleessmaak en een geurig aroma, die zich beide ontwikkelen tijdens het besterven. Het varkensvlees is zeer mals door het globale hogere vetpercentage in het vlees. Door de natuurlijk hogere vetpercentages kan het varkensvlees na bereiding door verhitting een hoger kookverlies vertonen, dat varieert afhankelijk van de manier waarop het vlees is gesneden.
Samenstelling:

Calorische waarde	:	> 300 kcal/100 g
Rugspek	:	Min 10 mm (bij varkensvleesgewicht > 50 kg (slachtgewicht)
Min 14 mm (bij zwaar gewicht > 75 kg (slachtgewicht)		

Deze onderscheidende en unieke voedingskwaliteiten komen voort uit een combinatie van:
– de lange geschiedenis van het Welshe stamboekras en de geschiedenis van selectief fokken van het ras op deze specifieke karkas- en eeteigenschappen,
– doordat deze traditionele fokmethoden de stress tot een minimum beperken en het welzijn van het dier vooropstellen, kan het varken op een trager, natuurlijker tempo groeien.

Hoewel de naam naar het woord „varkensvlees” verwijst, geldt deze aanvraag voor alle van het karkas gesneden varkensvlees en slachtafval.

4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze Verordening)

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” wordt gefokt door middel van specifieke traditionele methoden die in hoge mate verschillen van de conventionele commerciële productiesystemen. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” is varkensvlees dat alleen geproduceerd wordt van Welshe stamboekvarkens met een geboortecertificaat. Alle varkens dienen een geboortecertificaat te hebben van de British Pig Association of een varkensfokkersvereniging die een stamboek van het

Welshe stamboekvarken bijhoudt. Elk dier kan geïdentificeerd worden via zijn individuele oortatoeage, die de authenticiteit en een hoge traceerbaarheid garandeert.

Voeder

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-varkens worden gevoederd volgens een traditioneel voederregime. Na het spenen krijgen de varkens een eiwitarm dieet, waarbij gekocht voer maximaal 20% eiwitten bevat. Het lage eiwitgehalte in de traditionele voederpraktijk in combinatie met het langzamere groeitempo dat het ras van nature heeft, dragen bij tot een lagere dagelijkse gewichtstoename in vergelijking met moderne productiesystemen. De neiging van het ras om meer vet op te slaan draagt er ook toe bij dat de omzetting van voer in mager vlees minder efficiënt verloopt.
Het gebruikte voer is gewoonlijk een combinatie van onverdund voer aangevuld met mengvoer. Onverdund voer, waar mogelijk verbouwd op de boerderij of zo mogelijk plaatselijk verkregen. Als varkens op een „tyddyn” (stuk akkerland kleiner dan 20 ha) worden gehouden, wordt hun voer traditiegetrouw vaak aangevuld met bijproducten. Deze zijn onder andere wei en melkafval van de zuivelindustrie, gist en brouwafval van de brouwindustrie en broodafval, graan en beschuitmeel. Het voer wordt ook aangevuld met hooi en voedergewassen en zo nu en dan worden de varkens naar middeleeuwse traditie geweid waarbij ze in het bos foerageren naar eikels en andere seizoensnoten en -vruchten. Waar mogelijk dienen alternatieven voor soja uit de EU gebruikt te worden, zoals raapzaadmeel, veldbonen, zonnebloemmeel en/of erwten. Synthetische toevoegingen en groeistimulerende middelen in het voer zijn niet toegestaan.

Milieu

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” komt van Welshe stamboekvarkens die traditiegetrouw extensief zijn gefokt in een natuurlijke fokomgeving waarin ze in een natuurlijk tempo kunnen groeien en minimale stress ondervinden.
„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” komt van wintervaste varkens die extensief gefokt zijn zowel binnen als in de openlucht. Alle foksystemen dienen te voldoen aan een hoge welzijnsnorm (de RSPCA Freedom Food Standard of een gelijkwaardige regeling). Daarnaast moet elk bedrijf zich aan de Code of Recommandation for the Welfare of Livestock houden: Varkens of gelijkwaardige regelingen.
Als varkens buiten worden gefokt, dan mogen er maximaal 30 zeugen per hectare gehouden worden met een minimale ruimte in een omheinde weide van 40 vierkante meter per vetgemest varken (tussen spenen en slachten).
Als zeugen extensief binnen worden gefokt, dan dienen ze op een erf gehouden te worden, voorzien van stro met een minimale grondoppervlak van 3,5 vierkante meter per zeug en 1,54 vierkante meter per slachtvarken. Fokken in hokken met latten over de gehele oppervlakte is niet toegestaan.

Veeteelt

Alle varkens die „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” produceren, dienen te voldoen aan de traditionele gebruiken van de veehouderij, zoals:
– minimale speenleeftijd 6-acht weken,
– moderne, intensieve veehouderijpraktijken zoals het knippen van de tanden, het ringen van de neus en het couperen van de staart zijn uitsluitend toegestaan op advies van de dierenarts en mogen niet beschouwd worden als routinebehandeling,
– castratie is alleen toegestaan op advies van een dierenarts of bij zware varkens die bestemd zijn voor traditionele producten,
– gebruik van werp- en kraamkisten is verboden.

Transport

Veetransportsystemen voor de traditioneel gefokte Welshe stamboekvarkens zijn ontworpen om te garanderen dat het vee geen onnodig leed of ongemak ondergaat. De dieren dienen rechtstreeks vervoerd te worden van de boerderij naar het slachthuis en mogen niet samen met varkens van andere veehouderijen vervoerd worden. Verplaatsing dient tot een minimum te worden beperkt en de varkens dienen te worden geslacht in het dichtstbijzijnde slachthuis om de stress tot een minimum te beperken.
De minimaal beschikbare ruimte voor varkens tijdens het transport is als volgt:

Levend gewicht (kg)	Bezettingsdichtheid (kg/m^2)	Beschikbare ruimte (m^2/varken)
10	137	0,05

Levend gewicht (kg)	Bezettingsdichtheid (kg/m^2)	Beschikbare ruimte (m^2/varken)
30	200	0,15
35	218	0,16
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
zeugen	316	0,79

Slachthuis/slagerij

Welshe stamboekvarkens voor de productie van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" worden zo dicht mogelijk bij de plaats waar ze zijn gefokt geslacht, bij voorkeur in een kleinschalig slachthuis en de dieren mogen geen enkel onnodig leed of ongemak ondergaan voorafgaand aan de slacht. Bedwelmings-/slachtapparatuur dient dusdanig ontworpen en onderhouden te zijn dat snelle en doeltreffende bedwelming of slachting gegarandeerd is.
Karkassen van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" dienen minimaal twee dagen (maar bij voorkeur langer) vanaf de slacht vóór snijden opgehangen te worden in een koelruimte bij een temperatuur onder vier graden Celsius.
Natuurlijke variatie in het ras door verschillende bloedlijnen en variërende systemen waarin fokkers hun dieren klaarmaken voor de slacht, kunnen een variatie in de karkassamenstelling en rugspekdikte geven. Deze natuurlijke variatie vereist traditionele slachtvaardigheden en ervaren snijwerk als het karkas wordt verwerkt. Karkassen van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" worden geslacht door middel van traditionele methoden, waaronder het „aan-de-haak"-snijden en het traditionele bloksnijden.
Doordat de stress voor de varkens tot een minimum wordt beperkt door hoge welzijnsnormen na te streven gedurende het extensieve fokken, tijdens transport en voorafgaand aan de slacht, en door het dociele karakter van het ras en, voor zover bekend, de afwezigheid van genetische aanleg voor stress (zoals het stress-syndroom bij varkens – PSS), zijn er weinig gevallen van bleek, zacht, waterig (PSE) of donker, stevig, droog (DFD) vlees geregistreerd. Dit uit zich in de malse eeteigenschap van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork".

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7 (2) van deze Verordening)

Het specifieke karakter van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" komt tot uiting in de eeteigenschappen, die voortvloeien uit twee hoofdelementen:
– de lange geschiedenis van het Welshe stamboekras en het zorgvuldig selectief fokken op specifieke karkas- en vleeskwaliteiten en eeteigenschappen,
– traditionele fokmethode.
Als een van de drie hoofdrassen waarop de moderne varkensindustrie is gebaseerd, bekleedt het Welshe stamboekvarken een unieke positie binnen het spectrum van de Britse inlandse varkensrassen. De karkasconformatie heeft dezelfde eigenschappen als recenter ontwikkelde stamboekrassen zoals Large White of Landrace, terwijl de smaak van de minder opgewaardeerde inlandse stamboekrassen als Berkshire, Tamworth en Gloucester Old Spot wordt behouden. Deze specifieke kenmerken van het ras zijn verkregen door de afgelopen eeuw zorgvuldig en selectief te fokken. Hoewel karkaseigenschappen, zoals goed ontwikkelde hammen, zijn opgewaardeerd, behoudt het ras zijn traditionele fenotypische en genotypische kenmerken, zoals een trager natuurlijk groeitempo en de neiging om vet op te slaan. Dit, in combinatie met het traditionele extensieve foksysteem, resulteert in een lichter gekleurd vlees, dat te herkennen is aan de malsheid, een hogere calorische waarde en sappigheid na bereiding door verhitting.
Vergeleken met conventioneel gefokt commercieel varkensvlees van een moderne kruising of hybride, heeft „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork":
– een minder ontwikkelde spierkleur (lichter)
– meer malsheid
– een fijnere varkenssmaak
– dikker rugspek
– een hoger algemeen vetpercentage
– een hogere calorische waarde
– sappigheid na bereiding door verhitting
Wat betreft het groeitempo heeft het Welshe stamboekvarken minimum 154 dagen nodig om slachtklaar te zijn, terwijl intensief gefokt commercieel varkensvlees slechts 126 dagen nodig heeft. Dit tragere groeitempo wordt veroorzaakt door een combinatie van de tragere natuurlijke groei van het ras, het voer met een lager eiwitgehalte en de extensieve traditionele productiemethode. De lichte kleur van het vlees die veroorzaakt wordt door een minder ontwikkelde spierkleur, de verhoogde

malsheid en fijne varkenssmaak kunnen allemaal toegeschreven worden aan deze tragere groei.
De natuurlijke neiging van het ras om vet op te slaan en de minder efficiënte omzetting van voer in mager spierweefsel, geven het karkas een hoger vetgehalte in vergelijking met moderne conventionele commerciële varkens. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" heeft meer dan 10 mm rugspek gemeten bij varkensvleesgewicht in verhouding met commercieel varkensvlees, dat een streefdikte van 8 mm rugspek heeft. Bij hoog gewicht is de gemiddelde gemeten rugspekdikte van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" vaak meer dan 14 mm. Behalve het dikkere rugspek, is er ook een hogere algehele karkasvetsamenstelling, wat een gemiddelde calorische waarde oplevert van meer dan 300 kcal/100 g in tegenstelling tot de gemiddelde waarde van minder dan 200 kcal/100 g die meer commercieel gefokt varkensvlees vaak heeft. Dit verhoogde vetgehalte geeft meer sappigheid na bereiding door verhitting.
„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" heeft ook een kenmerkend verschil vergeleken met varkensvlees van andere minder opgewaardeerde inlandse rassen, door:
– minder dik rugspek
– betere vleeskwaliteit bij zwaarder gewicht
– goed ontwikkelde hammen
– langere lendenspier
– betere lengte van de lende
– hogere vleesopbrengst-percentages

Traditioneel minder verbeterde stamboekrassen hebben een gemiddeld gemeten rugspek dat dikker is dan 14 mm bij varkensvleesgewicht vergeleken met „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork", dat in de categorie van minimaal 10 mm bij varkensvleesgewicht valt. Bij een zwaarder gewicht zouden minder opgewaardeerde inlandse rassen rugspek hebben dat dikker is dan 20 mm en vaak tot 30 mm lang is, terwijl „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" een goede vleeskwaliteit bij minimaal 14 mm rugspekdikte bij zwaarder gewicht heeft.
Het selectieve fokken van het Welshe stamboekvarken gedurende de vorige eeuw heeft geresulteerd in een karkas dat een langere lendenspier, een betere lengte van de lende, beter ontwikkelde hammen, een hogere vleesopbrengst en een betere vleeskwaliteit bij zwaarder gewicht heeft in vergelijking met minder opgewaardeerde inlandse rassen. Het is onder andere door de combinatie van deze kenmerken dat het „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" van oudsher erkend wordt als een ideaal slagerskarkas.
De specifieke kenmerken van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" worden ondersteund door uitgebreide historische gegevens en zijn geanalyseerd door middel van een compositioneel en organoleptisch testprogramma. Dit onderzoek heeft objectief aangetoond dat „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" zich onderscheidt op het vlak van erfenis, kwaliteit en smaak.

De lange geschiedenis van het Welshe stamboekras

Varkens hebben van oudsher een band met Wales en komen in de hele middeleeuwse Welshe literatuur voor. De 11de-eeuwse Mabinogion spreekt van „kleine dieren wier vlees beter is dan rundvlees. Ze zijn klein en hun naam varieert. Ze worden „moch" genoemd." Deze dieren (varkens) zouden in de moderne wereld geïntroduceerd zijn door Arawn, de „King of Annwfn" (Koning van de Onderwereld). In de Welshe Arthurlegende komen ook „de betoverde wilde beer" de Twrch Trwyth, en „de leider van de beren met de witte slagtanden" Ysgithrwyn Benbaedd, evenals „de witte orakelzeug" Hen Wen voor.
Er is weinig bekend over de intensieve gecommercialiseerde varkenshouderijen in Wales, varkens werden grotendeels binnen gehouden of ze mochten afhankelijk het seizoen in de openlucht foerageren. De erfenis en de traditie van het Welshe stamboekvarkensras maken hoofdzakelijk deel uit van een „tyddyn", (het houden van dieren op een stuk akkerland kleiner dan 20 ha) of Welshe boerentraditie. Er is ook een traditie van kleinschalig fokken in geïndustrialiseerde steden waar zich gewoonlijk in de tuin van veel rijtjeshuizen een „twlc mochyn" (varkensstal) bevond. Varkensstallen gebouwd van gestapelde draagstenen waren ook een bekende vorm van lokale Welshe architectuur, vooral in het zuiden van het land.
De productie van lamsvlees en zuivel zijn in het grasverbouwende Wales belangrijke industrieën. Traditiegetrouw verkochten kleine boeren hun lams- en rundvleesdieren op de markt omdat deze veel meer geld opleverden, zodat ze hun varkens voor zichzelf konden houden; hierdoor werd varkensvlees het belangrijkste product voor eigen consumptie in de stedelijke gebieden. Het was van oudsher de gewoonte om varkens te fokken gedurende de zomer en de herfst en om in de winter selecties te maken op de boerderij. Elk stedelijk gebied had een rondtrekkende slachter die voorzag in het slachten en snijden, hetgeen vaak gebeurde in ad-hocruimtes in een schuur, een bijgebouw of zelfs in de openlucht. De jaarlijkse slacht was een sociale aangelegenheid waaraan alle familieleden hun bijdrage leverden. Verse producten zoals ffagots (gehaktballen) werden gemaakt van het hart, de lever en de longen, de kop werd gepekeld om brijn te maken, de ingewanden werden schoongemaakt om gebruikt te worden als vel voor verse worst, vers vlees werd plaatselijk verdeeld en de flanken en de hammen werden gedroogd en bewaard om het volgende jaar gegeten te worden.
Het Welshe stamboekras komt voort uit een inlands ras van witte varkens met hangoren die al in

Wales werden gehouden sinds er gegevens worden bijgehouden. Het ras heeft een enorme bijdrage geleverd aan de moderne landbouw omdat het een van de drie rassen is waarop de moderne productie van gekruiste varkensrassen is gebaseerd. Er kwam echter, met de onaflatende drang tot intensificatie, vraag naar karkassen van mager en spek-varkensvlees, ongeacht het belang van de smaak. De grotere fokbedrijven die de markt domineerden, stonden niet positief tegenover het Welshe stamboekras waardoor het aantal varkens dat werd gehouden, drastisch afnam. In 2002 werden er slechts 82 Welshe varkens in het stamboek geregistreerd, in 2005 werd het ras een beschermde diersoort en sindsdien is het door de Rare Breeds Survival Trust (RBST) geclassificeerd als zeldzaam ras.

De traditionele fokmethode

De lange geschiedenis en de natuurlijke kenmerken van het ras in combinatie met de traditionele fokmethode vormen samen het onderscheidende en unieke karakter van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”. Een traditioneel foksysteem dient in de eerste plaats in het volgende te voorzien.

Natuurlijk groeitempo

De onderliggende voorwaarde bij het fokken van „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” is dat varkens een natuurlijk groeitempo hebben van minimaal 154 dagen vooraleer ze geslacht worden. Dit wordt bereikt door middel van eiwitarm voedsel met minder dan 20% eiwit na het spenen, dat waar mogelijk plaatselijk verkregen dient te worden. Voeder kan onverdund of gemengd zijn en kan aangevuld worden met alternatief veevoeder en bijproducten afkomstig van voedselproductie en foerageren. Synthetische toevoegingen en groeistimulerende middelen in het voer zijn niet toegestaan.

Extensief fokken

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” kan zowel inde openlucht als binnen gefokt worden, maar moet altijd in een natuurlijke omgeving gebeuren die voldoet aan een hoge welzijnsnorm (de RSPCA Freedom Food Standard of een vergelijkbare norm). De bezettingsdichtheid, ongeacht of de varkens binnen of buiten worden gehouden, dient dusdanig te zijn dat ze zich op natuurlijke wijze kunnen gedragen en als de varkens binnen worden gefokt, dan dienen ze op erven te worden gehouden die voorzien zijn van stro en niet in hokken waarvan de vloer volledig uit latten bestaat. Gebruiken uit de intensieve commerciële veehouderij, zoals het spenen met vier weken, het gebruik van kraam- en werpkisten, het knippen van de tanden, het aanbrengen van neusringen, het couperen van de staart en chirurgische castratie, mogen geen routinebehandelingen zijn en worden uitsluitend toegestaan op advies van een dierenarts. Castratie van varkens die bestemd zijn voor traditionele producten waarvoor zware varkens nodig zijn, is toegestaan op advies van een dierenarts.

Minimale stress

Het traditionele foksysteem is ontworpen om de stress die het dier tijdens zijn leven ondergaat tot een minimum te beperken. Varkens voor „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” worden zo dicht mogelijk bij de locatie waar ze zijn gefokt, en bij voorkeur in een kleinschalig slachthuis, geslacht. Transport en verplaatsing worden tot een minimum beperkt om te garanderen dat de varkens geen onnodig leed of ongemak ondergaan alvorens te worden geslacht. De dieren dienen rechtstreeks van de boerderij naar het slachthuis en niet samen met varkens van andere veehouderijen vervoerd te worden.

Traditionele verwerkingsprocessen

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” dient minimaal gedurende twee dagen opgehangen worden om te besterven; door dit procedé kan de smaak van het vlees zich ontwikkelen en wordt het vlees mals. Het karkas wordt versneden door middel van traditionele snijmethoden door vleesbewerkers die ervaring hebben met het omgaan met een traditioneel product.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.